



GAUDEFR OY
MARIAGE

Les Mariages de Gaudefroy Réceptions en 2025



Retour en Images sur quelques-uns de nos Mariés...

Mariage Provençal dans les Terres ou en Bord de Mer,



Chic, Bohème, Romantique ou Champêtre,
Chaque Mariage est Unique



Ils nous ont fait confiance pour organiser leur mariage

Alexandra & Christophe Bacquié

Barbara & Maxime Mermoz

Julie & Pierre Mignoni

Léa & Charles Kahudi

Margaux de Frouville & Romain Carrere

Et bien d'autres !

Sommaire

- ♥ Notre Maison
- ♥ Scénario de Votre Soirée
- ♥ Choisissez votre Réception de Mariage
- ♥ Ou Créez Votre Réception de Mariage Etape Par Etape
- ♥ Composez votre Apéritif Cocktail
- ♥ Choisissez votre Menu
- ♥ Imaginez votre Buffet de Dessert
- ♥ Sélectionnez votre Animation Fin de Soirée
- ♥ Menus Sur Mesure : A La Braise, Locavore ou Végan
- ♥ Enfants et Prestataires
- ♥ Prestations Incluses
- ♥ Options
- ♥ Votre Lendemain de Mariage
- ♥ Les Dégustations
- ♥ Politique de Management Responsable
- ♥ Conditions Générales de Ventas

Introduction

Créée depuis plus de 25 ans, membre du réseau très qualitatif des Traiteurs de France depuis 2010, et certifiée ISO 20121 (Développement durable appliqué à l'activité événementielle), Gaudefroy Réceptions organise votre Mariage sur-mesure.

Créations Culinaires

Tous nos mets salés et sucrés sont fabriqués dans notre laboratoire aux normes Européennes, par notre Chef de Cuisine et notre Chef Pâtissier accompagnés de leurs brigades.

Prestation Complète

Bénéficiez d'un service Traiteur Premium incluant mets savoureux et créatifs, décoration des buffets tendance, animations culinaires variées et originales, mise de table complète et soignée, service en salle attentif et efficace.

Accompagnement et Conseils

Vous serez accompagnés dans la préparation de votre événement par un chef de projet dédié.

Un rendez-vous d'organisation sera programmé entre 3 et 4 mois avant le jour J, pour choisir les décorations et le menu, définir le déroulement de la soirée, etc.

Une dégustation est prévue afin de sélectionner vos plats.

Pas de place à l'improvisation ! Vous rencontrerez votre Maître d'hôtel sur le lieu de la réception 4 ou 5 jours avant, pour valider les tous derniers détails d'organisation.

Parce que votre mariage doit rester gravé dans toutes les mémoires, nous mettrons en œuvre toute notre expertise pour donner à votre évènement un caractère inoubliable, afin que vous profitiez pleinement et sereinement de cette journée exceptionnelle.

Pourquoi faire confiance à notre Maison ?

Alexandre Gaudefroy



- ♥ Plus de 25 ans d'expérience
- ♥ Membre des **Traiteurs de France** : Réseau National haut de gamme de Traiteurs Organisateurs de Réceptions
- ♥ **Seul Traiteur du Var Certifié ISO 20.121** : Le développement durable appliqué à l'activité événementielle. Cette norme comporte un volet Eco-Responsable. Beaucoup en parle, nous le mettons en action au quotidien
- ♥ **Nos équipes conçoivent l'ensemble des bouchées, plats, desserts, ...**
A partir de produits bruts dans notre laboratoire aux normes Européennes à Ollioules. Nous sommes Traiteurs, Cuisiniers et Pâtisseries, et pas 'assembleurs'.
Nos chefs imaginent également chaque saison de nouvelles créations gourmandes et innovantes.
- ♥ **Nous proposons des ambiances de décoration** autour du bois, du végétal, du blanc, du crème et du gingembre, pour offrir une mise en scène à vos convives
- ♥ **Nous vous offrons la possibilité de réaliser le déroulement de votre réception sur-mesure.** Avec nos différentes propositions, vous pouvez personnaliser l'ensemble de votre réception. Chaque mariage est unique.

Scénario de Votre Soirée



Il est 18h30, les buffets sont dressés et décorés tels que vous l'aviez imaginé, tout est prêt.

Vos invités arrivent, viennent vous embrasser et vous féliciter sous les flashes et les rires des enfants.

Les serveurs proposent une citronnade au plateau.

Des mange-debout et petits buffets hauts sont dispersés dans le jardin, des serveurs posent quelques plats de pièces cocktail sur les buffets et passent quelques réductions salées au plateau. Trois, quatre petites tables entourées de chaises sont disposées pour les personnes qui souhaitent se reposer.

Les cuisiniers démarrent leurs shows, vos invités déambulent pendant deux heures entre les bars, buffets et ateliers.

Les bougeoirs sont allumés, l'eau et le pain posés sur table. Il est 21h00, votre maître d'hôtel annonce le début du dîner.

Vos invités découvrent leurs tables, rejoignent leurs places et sont prêts à vous accueillir en musique.

Après quelques mots chaleureux, notre brigade propose un verre de vin aux invités et enchaîne avec le service du repas, avec discrétion et efficacité.



Après avoir ouvert le bal, vous découvrez votre buffet de dessert orné de guirlandes de leds, feux de bengale, brouillard de glace et fontaine de Champagne. Plus tard, le pâtissier démarre son animation gourmande. Champagne et boissons sont servies jusqu'au bout de la nuit. Pour les irréductibles danseurs jusqu'à l'aurore, un petit buffet salé est organisé. Vous avez profité pleinement de vos proches, sans vous soucier du moindre détail, vos amis vous remercient pour cette soirée exceptionnelle.



Choisissez votre Réception de Mariage

Nous vous proposons 4 Sélections de Menus

Grand Couvert

La réception débute par un Apéritif cocktail d'environ 1h30, pendant lequel nous servons 12 pièces salées, soit 1 show culinaire*, 2 étals Provençaux et 8 pièces au plateau.

Le dîner d'une durée d'environ 2h00, servi à table, est composé d'une Entrée, d'un Plat chaud et du Fromage. Après le repas, une Assiette de Desserts est posée sur table.

Par la suite, au Buffet : une pièce montée (deux choux) ou deux pièces sucrées par personne.

Un peu plus tard, au choix : 1 animation sucrée ou 1 atelier snacking de nuit.

☛ Soit la combinaison  à découvrir page suivante

Plaisirs de l'Île Enchantée

La réception débute par un Apéritif cocktail d'environ 2h00, pendant lequel nous servons 15 pièces salées, soit 2 show culinaires*, 2 étals Provençaux et 9 pièces au plateau.

Le dîner d'une durée d'environ 1h15, servi à table, est composé d'un Plat chaud et du Fromage.

Par la suite, un Buffet de desserts est dressé : une pièce montée (deux choux) accompagnée de 5 pièces sucrées

☛ Soit la combinaison  à découvrir page suivante

Souper Royal

La réception débute par un Apéritif cocktail d'environ 2h15, pendant lequel nous servons 18 pièces salées soit 3 show culinaires*, 2 étals Provençaux et 10 pièces au plateau.

Le dîner d'une durée d'environ 1h40, servi à table, est composé d'une Mise en Bouche, d'un Plat chaud et du Fromage.

Par la suite, un Buffet de desserts est dressé : une pièce montée (deux choux) accompagnée de 5 pièces sucrées

Un peu plus tard, au choix : 1 animation sucrée ou 1 atelier snacking de nuit.

☛ Soit la combinaison  à découvrir page suivante

Cour du Marché

Façon Garden Party avec assises

La réception débute par un Apéritif cocktail d'environ 1h30, pendant lequel nous servons 12 pièces salées, soit 1 show culinaire*, 2 étals Provençaux et 8 pièces au plateau.

Le dîner d'une durée d'environ 2h30, servi au buffet, est composé de 4 Points Chauds Animés par nos cuisiniers et d'un Bar à Salade

Par la suite, un Buffet de fromages est dressé. Enfin un Buffet de desserts est dressé : une pièce montée (deux choux) accompagnée de 5 pièces sucrées

☛ Soit la combinaison  à découvrir page suivante

* A partir de 220 personnes, 1 show culinaire supplémentaire sera proposé, à la place de 2 pièces.

Ou Créez Votre Réception de Mariage étape par étape

Choisissez un module à chaque étape

Apéritif



A1

Durée ≈ 1h30

12 pièces salées

Soit : 1 show culinaire*, 2 étals Provençaux
et 8 pièces au plateau

A2

Durée ≈ 2h00

15 pièces salées

Soit : 2 show culinaires*, 2 étals Provençaux et
9 pièces au plateau

A3

Durée ≈ 2h15

18 pièces salées,

Soit : 3 show culinaires*, 2 étals Provençaux et
10 pièces au plateau

(Minimum 100 invités)

R1

Durée ≈ 1h15

Plat chaud servi à table
Ou
Mijoté en centre de table
...
Fromage

R2

Durée ≈ 1h40

Mise en bouche servie à table
...
Plat chaud servi à table
Ou
Mijoté en centre de table
...
Fromage

R3

Durée ≈ 2h00

Entrée servie à table
...
Plat chaud servi à table
Ou
Mijoté en centre de table
...
Fromage

R4

Durée ≈ 2h30

4 points chauds Animés
(Pizza / Burger /
Plancha / Big Green)
...
Bar à Salades
...
Buffet de Fromages

Repas



D1

Assiette de dessert servie à table
+ 2 pièces au buffet
+ 1 Animation sucrée
(ou 1 Atelier snacking de nuit)

D2

Au buffet, 7 pièces :
Pièce montée 2 choux + 5 pièces

D3

Au buffet, 7 pièces :
Pièce Montée 2 choux + 5 pièces
+ 1 Animation sucrée
(ou 1 Atelier snacking de nuit)

Dessert



Consultez la liste de nos mets pages suivantes

A vous de choisir ! Composez votre apéritif cocktail

Nous accueillons vos convives autour de fontaines à citronnade

Nos Pièces Salées

Nous vous proposons des pièces cocktails 'Maison' réparties en 4 familles.
Ces bouchées salées sont dressées sur îlots et proposées au plateau.

CREATIONS SALEES

- ♡ Bille Surprise Mentholée, Concombre et Saumon Gravlax
- ♡ Bouchée à la Tartufata
- ♡ Bouchée Italienne au Pesto 
- ♡ Bulbe de Foie Gras Chocolat
- ♡ Cannelloni de Courgette à la Caponata 
- ♡ Caviar de champignon au piment d'Espelette sur un sablé au parmesan 
- ♡ Confit d'oignon au Grison
- ♡ Façon pâté en croûte : Foie gras, Pistaches et cèpes
- ♡ Pince de Radis, Houmous et Légumes d'Été 
- ♡ Sifflet de Chorizo au Fromage Frais
- ♡ Soupe de Poisson, Rillettes de Rouget sur son Pain de Campagne
- ♡ Tartelette de tartare de tomates, tomate ananas et tapenade d'olives noires 
- ♡ Tomates Surprise, Brousse au Basilic 
- ♡ Wrap de Fromage Frais et Saumon Fumé, Citron au Sel



MINI PAINS GOURMANDS

- ♡ Bagnat Cocktail
- ♡ Ciabatta façon Niçoise
- ♡ Pain polaire, yaourt au sel fumé et sardine grillée

 : Végétarien
 : Végan

SPECIALITES CHAUDES

- ♡ Croc Truffe Aestivum
- ♡ Duo de Burger Pécorino et Burger Végétarien
- ♡ Finger Jambon sauce Mornay Beaufort
- ♡ Gourmandise au Figatelli Grillé
- ♡ Mini vol au vent d'escargots à l'ail des ours

PETITES VAISSELLES

- ♡ Cassolette de boudin truffé
- ♡ Dôme de Gaspacho Andalou et Fines Herbes 
- ♡ Tartare de Loup, passion, Combava



 : Végétarien

 : Végan

Nos Etals du Marché Provençal

(Chaque étal compte pour 1 pièce)

- ♡ Anchoïade et crudités 
- ♡ Caillette Varoise
- ♡ Clafoutis aux Légumes du Soleil, Féta et Tomates Mi Confités 
- ♡ Focaccia aux Tomates, Pépites d'Olives de Nyons et Burrata 
- ♡ Pan Con tomates 
- ♡ Pissaladière
- ♡ Tartelette végétale : Caviar d'aubergines, pétale de légumes et grenade 
- ♡ Tapenade et crudités 



Choisissez vos Animations Culinaires

Nos SHOW CULINAIRES - chaque show culinaire compte pour 2 pièces

Un **Chef Cuisinier** réalise des prestations minute devant les convives, afin de sublimer le produit.

 : Végétarien

 : Végan

LES SHOW FRAICHEURS

Tartares et Ceviches

Tartare de Daurade Mangue, Passion ; Tartare de Saumon, Mélisse et condiment Pickles ; Ceviche de Thon Albacore Gingembre et Combawa.

Mozzarella à la Folie

Mozzarella Di Bufala, Burratina, Scamorza et Tressée. Trilogie de Tomates Anciennes à la Fleur de Sel, Huile Vierge 

Scandinave

Saumon Cru Mariné en Gravlax par nos soins, et Dés de Saumon au Sel Fumé. Crème d'Isigny, Wakamé, Blinis, Fromage Frais aux Herbes

Huîtres de la Rade

Etal d'Huîtres de Tamaris n°3 (2 par pers.) sur lit d'Algues, pain de seigle

LES SHOW STREET FOOD

Coin du Pizzaiolo

(2 garnitures aux choix) : Margherita, Chèvre Miel, Autour de la Truffe, Veggie

Beignets à la Provençale

Variétés de Légumes frits, Sauce Provençale et croûtons 

Hot dog marseillais

Fenouil confit, Rouille anisée et Saucisse

Burgers Bœufs et Veggies

Mini classic Burgers au Bœuf et Veggie (lentilles), accompagnés de leurs sauces



LES SHOW TRADITIONNELS

Foie Gras

Foie Gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, Foie Gras de Canard mi-cuit. Compotée de pommes, Pain de Campagne

Jambon Ibérique CEBO

Jambon CEBO 24/30 mois d'affinage, Sel de Guérande, Pain de campagne, Tartare de Tomate à l'Estragon, Petits Oignons blancs et pickles

Plancha de la Mer

2 choix à effectuer : Thon Albacore, Espadon, Poulpe de Roche, Gambas. Sauce Isigny acidulée, Gribiche et Tomatine

Plancha de nos pâturages

2 choix à effectuer : Secreto de Porc Ibérique ; Magret de Canard ; Agneau au thym. Sauce barbecue, Gribiche et Sweet chili

Risotto dans sa Meule

Risotto à la Truffe d'été, lié au Parmigiano



: Végétarien

LES SHOW SIGNATURES

Bar à cuisson

Finger de Panisse au beurre aromatisé à la Truffe d'été (Tuber Aestivum), Calamars géants pochés dans un fumet de Poisson aux aromates et flambés au Pastis

Big Green fumé à chaud

Cuisson au charbon de bois. Thon Albacore et Espadon marinés, condiments méditerranéens

Big Green rôti

Cuisson au charbon de bois. Pièce de Bœuf de Galice, Fleur de Sel, Sauce barbecue, Tartare et Chimichurri

Fumoir de la méditerranée

Selon pêche du jour (Sardine, Espadon, Bonite, Thon Albacore...) fumés sous cloche. Mayonnaise Wakamé et Citron Caviar

Huitre en 2 façons : La Végétale et la Croustillante

Oyster algues et Huitres légèrement pochées en chapelure panko. Sauce huitre

Truffe d'été

Mandoline de Truffe d'été (tuber Aestivum) sur pain grillé, Huile d'olive à la truffe, fleur de sel, Brouillade aromatisée

Choisissez Votre Repas

Nos Mises en Bouche

- ♡ Brouillade d'œuf fermier, Truffe d'été Aestivum, Petit gressin 
- ♡ Carpaccio de Noix de St Jacques Marinées, Acidulées, Coulis de Cresson, Crème montée à la Vodka
- ♡ Demi-dôme de burrata surprise, Tartare de tomates et cébettes à l'huile de basilic 
- ♡ Foie Gras Poêlé Façon Pain Perdu, Chutney d'Abricot au poivre du Sichuan 
- ♡ Raviole de langoustine et son écume à la Badiane 
- ♡ Saumon BOMLO en Gravlax mariné à l'aneth, Perles de Citron Caviar et sa Crème d'Isigny acidulée
- ♡ Médaillon de Homard et Caviar de Fenouil
- ♡  Cade grillée, crudo d'avocat, tuile de pain safranée
- ♡  Fleur de courgette confite aux légumes du soleil, graines de courges torrifiées

Nos Entrées

- ♡ Carpaccio de St Jacques à la passion sur sa mousseline à l'encre de Seiche, mousse d'avocat au piment doux, Pickles de légumes d'été
- ♡ Foie gras mi-cuit à la passion, Tuile croustillante
- ♡ Homard poché, bavarois d'artichaut fumé, Extraction de basilic, chantilly au thym citron
- ♡ Perles de Saint-Jacques Rôties à la Mélisse Citronnée Tagliatelle de légumes Petit Caquelon 
- ♡ Tartare de Bar, Moule de Tamaris en tempura verte parfumée au gingembre et citron, Eventail de Légumes du soleil
- ♡ Tagliata de bœuf Simmental, Mille-feuille de légumes grillés, Brousse truffée
- ♡  Croquant de sablé fleuri aux légumes du potager
- ♡  Pépites de volaille et tartare de courgettes, artichauts bouton, coulis de poivrons rouges citronnés

 met chaud

 : Végétarien

 : Végan

Nos Plats Chauds

SERVI A TABLE

- ♡ Carré d'agneau rôti à la sarriette, Tatin de Tomates cerise, Soufflé d'Olives de Nyons
- ♡ Noix d'agneau, craquant de pistache, Papeton d'Aubergines au Banon, Mousseline de Vitelottes et Légumes du Soleil
- ♡ Tournedos de Bœuf au Foie Gras poêlé 'façon Rossini', Réglette de Légumes croquants et Pressé de Pomme de terre
- ♡ Filet de bœuf à la truffe d'été, Ecrasé de roseval et Tomate rôtie au Thym citron - selon saison
- ♡ "Tourne-veau" juste rôti, Infusion de Langoustine et Risotto au Parmesan
- ♡ Volaille de Bresse en deux façons : Filet contisé au Beurre Truffé, Cuisse en basse Température, Risotto de Fregola grillée et Tagliatelles de légumes
- ♡ Noix de st Jacques contisées au Chorizo, Beurre de Corail, Farandole de Légumes à la plancha
- ♡ Filet de daurade rôtie sel fumé, Fleur de Courgette farcie Ricotta-Wasabi, et Jardin fleuri
- ♡ Bar poêlé, moules et salpicons de gambas façon bourride, mousseline de topinambour et mini légumes rôtis
- ♡ St Pierre façon bourride, Ravioles de Légumes et poêlée de Girolles bouchon
- ♡ Déclinaison autour de la truffe "Tuber Aestivum" :
Filet de canette à l'étouffée, Ravioles de Foie Gras tétragone et Truffe d'été, jus court au Beumes-de-Venise truffée et julienne de légumes
- ♡  Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, Mandoline de Légumes croquants, caviar d'olives noires
- ♡  Demi-Magret de Canard, Foie gras poêlé et Truffe Aestivum, Purée de Carottes à la Citronnelle, Crumble de Châtaignes au jus corsé



MIJOTE A PARTAGER EN CENTRE DE TABLE

- ♡ Carré de Veau rôti aux herbes, Caponata et poêlée de mini Champignons persillés
- ♡ Agneau de 7 heures confit à la bière celtique, Essence de garrigues, Ecrasé d'Amandine à la Truffe d'été
- ♡ Pâtes aux Langoustes (1/2 langouste par personne), Sauce Armoricaïne
- ♡ Véritable Bouillabaisse issue de la pêche locale



COUR DU MARCHÉ

Les 4 Points Chauds Animés du Menu « Cour du marché » et le Bar à Salades font office de Repas

1^{ère} partie

- ♡ Corner du Pizzaiolo (Pizzas Margherita et Autour de la truffe d'été)
- ♡ Corner Street Food (Mini Burger **ou** Mini Hot Dog Marseillais)

2^{nde} partie

- ♡ Corner de nos Pâturages (Big Green Roti autour de l'Agneau et du Bœuf)
- ♡ Corner de la Méditerranée (Plancha de la Mer **ou** Fumoir de la Méditerranée)

- ♡ **Salade Green's** : Caponata aux Tomates Cerises, Poulet Fumé et Graines de Moutarde
- ♡ **Salade Sarde** : Taboulé de Fregola, Légumes croquants et copeaux de Parmesan
- ♡ **Salade Estivale** : Tomates d'Antan, Mozzarella di Bufala, basilic, Olives de Nyons

Pause Glacée

Coupelle de Sorbet (*alcool fourni par le client*)

Parfums au choix : citron vert-basilic, thym-romarin, melon, etc...

Fromage Affiné de Notre Maître Fromager

♥ A l'assiette :

- Mesclun aux pignons de pin dorés, petit chèvre frais, Tomme de Savoie, Bleu de Queyras
- Petit chèvre affiné au thym, lit de mesclun à l'huile d'olive vierge

♥ Plateau simplement posé sur table :

Tomme affinée dans son foin, Chèvre Frais aux Arômes, Fourme d'Ambert fermière et Brillat Savarin

♥ Au Buffet (Uniquement pour le menu « Cour du marché » et le Menu « A la Braise »)

Brillat Savarin, Comté 12 Mois, Chèvre affiné, Bethmale, Tomme du Jura, Chèvre frais, Bleu des Causses, Coulommiers fermier et Chutney de fruits et petites tranches de campagne.

♥ Gâteau de fromages (80 g par personne)

Pains Artisanaux de notre Boulanger (céréales, olives, raisins, nature, etc...)





Imaginez Votre Dessert, à l'Assiette ou au Buffet

Assiette de Desserts servie sur table – D1

♥ Choco Choux

Réglette de Choux au Chocolat, cœur coulant, Crumble reconstitué, Crème Anglaise Vanille

♥ Délice Pomme- Caramel

Tarte Vanille Caramel et son dôme de Pommes fondantes, dentelle et Sauce Caramel

♥ Fleur de Fruits Rouges

Tarte fine, Ganache Vanillée fleur de fruits rouges, Croc framboise et réglette de fruits

♥ Pavlova Exotique

Meringue Française avec sa Ganache Vanille, Fruits et Coulis exotique



Le contenu des Menus sera réactualisé en Janvier 2025

Présentations Sucrées pour votre Buffet de Dessert

- ♡ **Pièce Montée** de choux pâtissier et nougatine, différentes formes au choix (2 choux = 2 pièces)
- ♡ **Macarons multicolores en pyramide** (1 macaron = 1 pièce)
- ♡ **Arbre à Verrines** (1 verrine par personne = 2 pièces)
- ♡ **Présentoir de Mini-Tropéziennes** (1 mini Tropézienne = 1 pièce)
- ♡ **Gâteau au mètre** : entremets sur présentoir à étage.
Au choix : Paris Brest, St Honoré, Finger Rocher, Tiramisu, Abricot Cheese, Tarte au citron meringuée, Tarte au Chocolat, Tartes aux Fraises Citrons et Basilic (= 4 pièces)
- ♡ **Classic Wedding Cake** : entremet 3 niveaux, génoise aux fruits ou chocolat, glaçage nacré blanc, fleurs pastillage déco. (= 10 pièces)
- ♡ **Naked Cake** : entremet 3 niveaux, génoise aux fruits ou chocolat) (= 6 pièces)
- ♡ **Etal de Fruits Rouges et crème fouettée** (= 2 pièces)



Le contenu des Menus sera réactualisé en Janvier 2025

Nos Créations Sucrées 1 création sucrée = 1 pièce

LES ASSORTIMENTS

- ♡ Arlequins de petits verres sucrés (Tiramisu spéculos, Charlotte aux fraises, Mojito citron-menthe et vanille pécan)
- ♡ Fours Sucrés (Croc-Citron, Mini royal praliné, Opéra Fruits rouges, Macada exotique, Mini Toulonnais et Mini Forêt noire)

LES PIÈCES CHOCOLATS ET CARAMELS

- ♡ Kub' Intense Chocolat
- ♡ Macada-choc : Chocolat-Caramel
- ♡ Façon caramel Ecossais
- ♡ Tartelette Cho'coco
- ♡ Noisetella
- ♡ Rocher : Praliné-Chocolat

LES PIÈCES CHOUX ET FRUITS

- ♡ Déshabillé de fruits frais piqués 
- ♡ Paris Brest soirée
- ♡ Magnum fraise
- ♡ Mini St Honoré
- ♡ Mini Tropézienne à la framboise
- ♡ Tartelette à la praline rose
- ♡ Soupe de fruits pêche-verveine (de mai à septembre) 
- ♡ Trilogie de mini cheese cake



Nos Animations Sucrées (1h à 2h du matin)

- ♡ **Crêpes**
Sucre, Grand Marnier, Confiture et Crème de Marron
- ♡ **Fontaine de Chocolat au Lait**
Chamallow, Pistaches, Pralin et Amandes
- ♡ **Fontaine de Chocolat noir**
Brochettes de Fruits Frais, Pistaches, Pralin et Amandes
- ♡ **Choux très choux**
Choux Vanille pécan, Choux Chocolat en folie, Choux Citron Praline rose et leurs toppings
- ♡ **Gaufres**
Sucre, Chocolat, Confiture
- ♡ **Glaces et Sorbets**
3 choix: chocolat, vanille, pistache, coco, melon, ...
- ♡ **Pain Perdu Vintage**
Pain et brioche, Confiture de lait, Brunoise de fruits frais, Coulis de fruits et crème anglaise
- ♡ **Paninis Sucrés**
Nutella-banane et poire-caramel

En option, si non inclus dans votre menu :

- ♡ **Une Animation sucrée au choix**
- ♡ **Candy Bar** 5 kg de bonbons avec contenants



Nos Snackings de Nuit (2h30 à 3h30 du matin)

- ♡ Mini Panini
- ♡ Hot Dog
- ♡ Frites maison 
- ♡ Etal de Charcuterie – Fromage, Petits pains



Charette non incluse

En option, si non inclus dans votre menu :

- ♡ Un Snacking de Nuit au choix : (pour 50 pers.)
- ♡ Pâtes : (pour 50 pers.)
- ♡ Burgers : (pour 50 pers.) :

Etonnante petite faim du matin :

En self-service : assortiment de 150 mini-sandwichs (Ciabatta façon niçoise, Caroline au piment d'Espelette et Vénitien crudités-œuf mimosa)

Menus Sur Mesure – A la Braise, Locavore ou Végan

Menus « à la Braise »

Les invités déambulent autour de buffets, bars, mange-debout et shows culinaires, de façon conviviale, sans plan de tables. Les places assises se répartissent entre tables rondes et guéridons.

La réception débute par un **cocktail 12 pièces salées** soit 1 show culinaire*, 2 étals Provençaux et 8 pièces au plateau

En guise de **plat chaud** nous proposons **une première cuisson au feu de bois avec notre grill barbecue**, et **une seconde cuisson au feu de bois avec notre stand du rôtisseur**, ainsi que leurs accompagnements.

Par la suite, un **Buffet de fromages** est dressé.

Enfin un **Buffet de desserts** est dressé : une pièce montée (deux choux) accompagnée de 5 pièces sucrées



PREMIERE PARTIE : GRILL BARBECUE

Brochettes de Saint-Jacques & Espadons

+ Légumes d'été grillés aux herbes

+

DEUXIEME PARTIE : STAND DU ROTISSEUR

♥ Agneau farci aux Légumes de saison

Ou

♥ Cochon de Lait farci aux Champignons

+ Gratin Dauphinois & Ratatouille maison



Tarifs Provence 2025 comprenant : nourriture, boissons non alcoolisées, vaisselle, verrerie, nappage, personnel de service, tables et chaises (cf. détail ci-après).

Une moins-value par personne sera appliquée si les tables et chaises ne sont pas souhaitées.



Menu « Locavore »

Circuit court < 200 km, fournisseurs éco-responsables

De la fourche à la fourchette... Une cuisine entre gastronomie traditionnelle et découverte culinaire à base de produits du soleil. Au pays des lavandes, nous sublimons les couleurs, les odeurs et les saveurs de notre terroir pour les décliner dans vos assiettes.

Apéritif 12 pièces dont 2 Show Culinaires

- ♡ 8 pièces à choisir parmi le listing des pièces cocktails
- ♡ **Huîtres de Tamaris** : Etal d'huîtres n°3 (2 par pers.) sur lit d'algues, pain de seigle
- ♡ **Beignets de Fleurs de Courgettes** : Variétés de légumes frits, sauce provençale et croutons

Entrée

Pressé de rouget-barbet, huile d'olive vierge, Tomates de Provence confites
Et pipette de basilic

Plat chaud (Viande ou Poisson)

Viande : **Gigot d'agneau de Sisteron à la sarriette**, caponata d'aubergines
Roses tigrées confites

Poisson : **Filet de loup**, sauce vierge d'agrumes, tagliatelles de légumes de Provence

Fromage

Tomme de chèvre, mesclun de Puget-sur-Argens et figue mi-confite du Var

Dessert

Pièce montée des Mariés, Etal de Fruits de Saison, Animations Glaces et Sorbet

PRODUCTEURS LOCAUX DE NOTRE MENU

- ✓ Huîtres de Tamaris, Giol, La Seyne-sur-Mer (83)
- ✓ Fleur de Courgette & Basilic, Philippe Auda, Roquebrune-sur-Argens (83)
- ✓ Œuf de Poule Fermier, Cédric Emiliani, Trets (13)
- ✓ Poulpe & Rouget, Gérard Costa, Sanary-sur-Mer (83)
- ✓ Agneau, Boucherie Giraud, Sisteron (04)
- ✓ Loup, Les Poissons de Tamaris, Patrick Mendes, Sanary-sur-Mer (83)
- ✓ Boulanger Potiquet, Ollioules (83)
- ✓ Huile d'olive, Domaine de Souviou, Le Beausset (83)
- ✓ Chèvre frais & Tomme, La Bastide de Solliès, Ampus (83)
- ✓ Figue, Salteto, Solliès-Pont (83)
- ✓ Pêche et Nectarine, Guigue, Carqueiranne (83)
- ✓ Cerise, Abricot, Rica, Solliès-Ville (83)
- ✓ Glace et Sorbet, Le Chameau, Toulon (83)

Menu servi selon disponibilité des produits chez les fournisseurs et saisonnalité

Tarifs Provence 2025 comprenant : nourriture, boissons non alcoolisées, vaisselle, verrerie, nappage, personnel de service, tables et chaises (cf. détail ci-après).

Une moins-value par personne sera appliquée si les tables et chaises ne sont pas souhaitées.

Mariage « 100% Vegan »

Formule A1 / R2 / D2

Ou

Formule A1 / R3 / D2



Objectif de la démarche :

Un Mariage 100% végan, pour vous et tous vos invités

Apéritif 12 pièces dont 2 Show Culinaires

- ♡ Cannelloni de courgettes à la Caponata
- ♡ Pince de Radis et Légumes d'été
- ♡ Risotto à la roquette façon Maki
- ♡ Dôme de Gaspacho Andalou et Fines Herbes
- ♡ Houmous et crudités
- ♡ Veggie Dip et sa parade de Légumes
- ♡ Cubisme de Navet, Crème de Coco et Yuzu
- ♡ Salade trilogie de Tomate, huile basilic et Olives de Nyons

2 Shows Culinaires :

- ♡ Show Culinaire du Pizzaiolo – Pizza Végan
- ♡ Show Culinaire Street Food – Burger Végan

Mise en Bouche (R2)

Cade grillée, crudo d'Avocat, tuile de pain safranée

Ou Entrée (R3)

Croquant de sablé fleuri aux légumes du potager

Plat chaud

Tatin de tomates cerise confites au vieux Marc Domaines Bunan, mandoline de légumes croquants, caviar d'olives noires

Buffet de Dessert (dont 2 pièces en remplacement du Fromage)

Etal de fruits de saisons (3 pièces), Soupe de fruits (2pièces) et les 4 Créations Végan du chef Pâtissier :

- ♡ Clafoutis aux Cerises
- ♡ Cuillère façon Maki Sucré (Ananas, et Riz au Lait Végétal)
- ♡ Verrine de pudding de Chia et sa compotée Mangue, Flocons d'Avoines
- ♡ Panacotta végan aux Fruits Rouges

Le contenu des Menus sera réactualisé en Janvier 2025

Menu Enfant de 5 à 11 ans :

♥ Formule festive

Apéritif et dessert identiques aux adultes en quantité moindre.
Repas servi à table : salade composée, volaille et potatoes, brownies.
Coca-cola, jus de fruits, eaux et Champomy.
Bonbons sur table.

♥ Formule Pic-Nic (pas de place assise prévue)

3 pièces apéritives prévues sur le buffet des adultes.
1 junior box (debout, à emporter)
2 pièces sucrées prévues sur le buffet de desserts des adultes.
Coca-cola, jus de fruits et eaux.

Enfant de 2 à 4 ans : formule Pic-Nic offerte (pas de place assise prévue)



Menu pour vos Prestataires

(Ex : DJ, babysitter, ...)

♥ Repas (idem adultes, assis, sans service)



Prestations Incluses dans le Tarif

✓ Boissons non alcoolisées à volonté pendant toute la réception

- ♡ Fontaines de Citronnade à l'accueil des invités
- ♡ Cocktail de Fruits, Jus d'orange, Perrier, Coca-cola, Coca light, Schweppes et Ice tea
- ♡ Evian et Badoit, en bouteille en verre
- ♡ Café 'Nespresso', thé et tisanes servis au buffet toute la soirée

✓ Décoration des Buffets du Cocktail

- ♡ Bar, Buffet central et show culinaire en bois
- ♡ Mange-debout et Guéridons nappés blanc, écru ou gingembre
- ♡ 4 Ambiances au choix. *Les fleurs fraîches ne sont pas incluses.*



✓ Logistique

Livraison en camion frigorifique, Office de dressage inclus

✓ Mise de Table du Dîner

♥ Tables Rondes de 10 personnes et Chaises « Napoléon » Blanches.

Les tarifs indiqués sont calculés pour un service en table de 10 adultes.

Pour un service à table de 8 adultes par table, une plus-value sera appliquée par table de 8. Pas de possibilité de faire des tables en dessous de 8 adultes.



Si les tables et chaises ne sont pas souhaitées, une moins-value sera appliquée.

En option, Chaises St Remy : en bois style Bistrot (sous réserve de disponibilité)



En option, Tables rectangulaires de 12 Personnes (4 mètres)

- ♥ Nappes et Serviettes, coloris au choix : blanc, écru ou gingembre (selon ambiance choisie).
- ♥ Vaisselle 25 pièces : Couverts 'Guy Degrenne', assiettes rondes et carrées, tasses et sous-tasses en porcelaine blanche. Seaux à vin, platerie et vaisselle-cocktail de gamme prestige (tous les supports en traditionnel).
- ♥ Verrerie Raffinée 7 pièces (verres apéritif, verre à eau, verres à vin sur pied, verres à digestif, flûtes à Champagne).

✓ Buffet de Dessert

- ♥ Fontaine de Champagne (Champagne fourni par vos soins)
- ♥ Mise en lumière par fontaines lumineuses
- ♥ Brouillard de carbo-glace

✓ Personnel de Service

Mise en place de la réception dès 16h00, accueil de vos invités et service à partir de 18h30

1 Maître d'hôtel et sa brigade de salle (1 employé pour 18 convives), 1 Chef et sa brigade de cuisine (1 employé pour 40 convives)

Les serveurs sont vêtus d'un pantalon noir, d'une chemise et d'un tablier

De 2h00 à 4h00 du matin, pour le service de nuit : 1 serveur pour 40 personnes.



Choisissez vos Options additionnelles

Cérémonie

Le forfait comprend :

- ♡ L'arrivée à partir de 17h00
- ♡ « Gin et Spritz » façon Virgin (1 Verre par personne) et Boissons non alcoolisées
- ♡ La mise en place d'une table nappée et de chaises, et déplacement des chaises entre le lieu de cérémonie et le lieu du diner



Arrivée Anticipée

- ♡ Pour toute arrivée anticipée avant 18h30
- ♡ Pour une cérémonie avec arrivée anticipée avant 17h00

Les Boissons

☞ *Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par les mariés.*

Rafraîchissement et transport de vos bouteilles de notre laboratoire à votre lieu de réception + évacuation des vides

Livraison de vos bouteilles uniquement entre J-5 et J-2 de votre réception dans notre laboratoire, avec envoi du bon de commande en amont pour contrôle à réception

A L'APERITIF :

- ♡ **Soupe Champenoise** (Grand Marnier, Citron, Méthode Champenoise) (1 verre / pers.)
- ♡ Vasque de **Spritz** (Campari, Prosecco, Eau gazeuse) (1 verre / pers.)
- ♡ **Forfaits Alcools :**
 - N°1 : Whisky, Ricard, Martini, Punch Planteur (1 verre / pers.)
 - N°2 : Whisky, Gin, Vodka, Rhum (1 verre / pers.)



SOIREE DANSANTE :

- ♡ **Forfait alcools N°3** : Vodka, Gin, Whisky, Get 27 et Limoncello (1 verre / pers.)
- ♡ **Bar à Mojitos** : Fabrication de différents cocktails (classique, fraise, framboise) par notre barman
- ♡ **Bar à cocktail Premium Cocorico** : Moscow Mule, Espresso Martini, Sex on the Beach par notre barman

BIERE :

- ♡ Forfait 1 tireuse : puis choisir votre fût de bière (Kronenbourg 30 litres / Heineken 30 litres / Affligem 20 litres)
- ♡ Bières artisanales : la bouteille (minimum 100 bouteilles)

Si vous louez votre pompe à bière chez un autre fournisseur, elle doit être entièrement gérée par vos soins. Vous devez vous assurer de la livraison, de l'installation, de la mise en froid et du bon fonctionnement, de la désinstallation et de la reprise en accord avec la salle de réception. Vous devez également fournir des gobelets à usage unique. Les verres à bière ne sont pas fournis.

SERVEUR SUPPLEMENTAIRE : Un serveur de 02h00 à 4h00 pour service des digestifs et alcools forts fournis par le client

Carte des vins, Alcools premium et Champagne : nous consulter

Votre Lendemain de Mariage

Brunch – (minimum 40 pers.)

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs
Pain, beurre, confiture, viennoiseries, céréales, yaourts
Tomates du pays et mozzarella burratina, basilic, olives noires
Ardoise de charcuterie
Œufs brouillés en chafing-dish, saucisses de Francfort et bacon grillé
Salade de pâtes
Caponata
Plateau de fromages
Petits pains boulangers
Tartes aux fruits et Mini Cakes
Chouquettes
Panier de fruits frais de saison

Façon Cocktail – (minimum 40 pers.)

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs
Focaccia aux tomates, pépites d'olives de Nyons et burrata
Salade Green's caponata
Ciabatta façon niçoise
Caroline au piment d'Espelette et Jambon Ibérique
Clafoutis caviar d'aubergine, herbes fraîches et stracciatella
Tarte sablé : Emincé de Poulet Rôti, Tomates Mi-Confites et Mousse de Chèvre

Animation Plancha (Saucisses, merguez, brochettes d'agneau et de boudoir)

Taboulé de fregola
Petits pains boulangers
Tartes aux fruits et Mini Cakes

Animation Glaces et Sorbets

BBQ – (minimum 100 pers.)

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs
Pain, beurre, confiture, viennoiseries, céréales, yaourts
Tomates du pays et mozzarella burratina, basilic, olives noires
Œufs brouillés en chafing-dish, saucisses de Francfort et bacon grillé

Animation Grill - Cuisson au charbon de bois

Noix d'entrecôte de bœuf, ribs et pilon de volaille mariné

Salade de pâtes
Caponata
Plateau de Fromages
Petits pains boulangers
Tartes aux fruits et Tropézienne

Animation Glaces et Sorbets



Les tarifs comprennent :

- ✓ La nourriture
- ✓ Les boissons non Alcoolisées
- ✓ Pour le brunch, il y aura la moitié des places assises, et quelques mange debout. Le type de tables et chaises sera le même que la veille pour un même site de réception
- ✓ La vaisselle Eco-Responsable (en bambou & pulpe de canne)
- ✓ Le nappage en tissu et les serviettes en papier
- ✓ Le personnel de service : 1 serveur pour 40 convives, service de 12h00 à 16h00
- ✓ La livraison

Dégustations

Les dégustations sont organisées dans nos locaux, à Ollioules

'AVANT SIGNATURE'

Minimum 2 personnes, Maximum 6 personnes

Le repas comprend (par personne) :

- ✓ 4 pièces cocktail au choix du chef
- ✓ 2 mises en bouche ou 2 entrées différents
- ✓ 2 plats chauds différents
- ✓ 4 pièces sucrées au choix du chef
- ✓ Eaux, vin et café

Suite à cette dégustation,

si vous nous faites confiance pour l'organisation de votre mariage, le Repas de Dégustation des 2 mariés sera déduit de la facture finale et se substituera au repas prévu lors du rendez-vous d'organisation

'APRES SIGNATURE'

Lors du rendez-vous d'organisation

Pour les Futurs Mariés

Le repas comprend (par personne) :

- ✓ 4 pièces cocktail au choix du chef
 - ✓ 2 assiettes à choisir différentes
- Mise en bouche ou Entrée puis Plat Chaud
- ✓ 4 pièces sucrées au choix du chef
 - ✓ Eaux, vin et café

Le service est offert du lundi au vendredi

Le samedi, le service est facturé

Pour les personnes qui accompagnent, le service est facturé

Et les Mets Supplémentaires sont facturés :

- ✓ La mise en bouche
- ✓ L'entrée
- ✓ Le plat



Politique de Management Responsable

La Politique

GAUDEFROY RECEPTIONS conçoit et organise des réceptions privées et professionnelles.

La société est membre depuis 2009 du réseau **Traiteurs de France**, qui fédère 36 traiteurs/organisateur de réceptions, indépendants sur tout le territoire français.

Elle a déjà initié une démarche RSE grâce au label **Qualitraiteur V2** et a souhaité suivre l'impulsion donnée par le réseau des Traiteurs de France pour structurer et valoriser sa démarche de développement durable en s'engageant dans la **certification ISO 20121**.

Les adhérents du réseau partagent tous, dans une vision commune, les mêmes valeurs de professionnalisme, d'innovation et d'engagement responsable.

L'objectif est d'échanger, d'anticiper les changements et les évolutions, de mettre en œuvre des outils communs pour communiquer et faire valoir leur différence pour faire avancer le métier de traiteur/organisateur de réceptions.

Cette politique, intègre de façon transversale, le devoir d'inclusion (actions auprès de l'ensemble de nos parties intéressées), le devoir de vigilance (maîtrise des situations d'urgence en événement), d'intégrité (traitement des attentes des parties intéressées) et de transparence (information régulière de nos parties intéressées tout au long du projet).

Notre Engagement pour le Développement Durable

> **ENJEU ÉCONOMIQUE** : Promouvoir les circuits courts dans une logique de valorisation des territoires (promotion des circuits courts, traçabilité des produits).

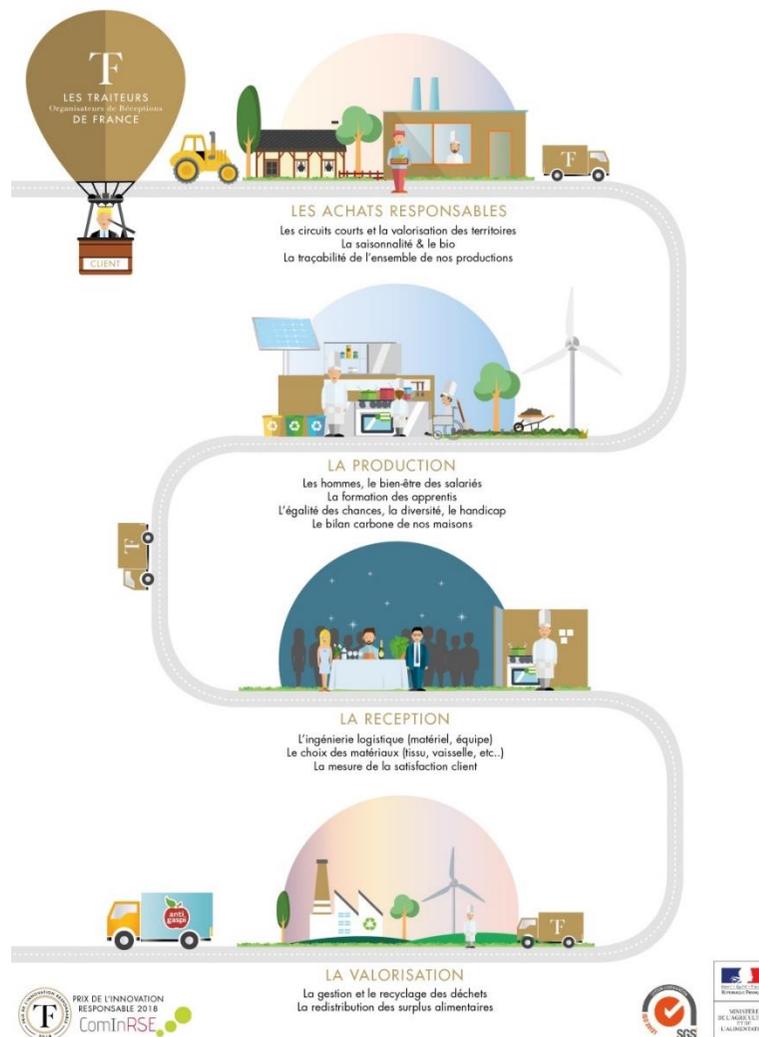
> **ENJEU ENVIRONNEMENTAL** : Rentrer dans une logique d'économie circulaire (tri sélectif, gestion des surplus, don à des associations). Dans ce cadre, la société Gaudefroy Réceptions a reversé pour 2500 repas de dons en 2022 et pour plus de 8 Tonnes de Bio Déchets à la société « les Alchimistes »

> **ENJEU SOCIAL** : Contribuer à la sensibilisation RSE de la filière, notamment par la mobilisation des clients (personnel sensibilisé, promotion d'offres responsables). Le périmètre du système de management responsable correspond à l'ensemble des activités événementielles de la société GAUDEFROY RECEPTIONS : **traiteur/organisateur de réceptions (en laboratoire et sur opérations événementielles)**.

Labélisation ISO 20121

En mars 2017, l'entreprise a obtenu officiellement la certification ISO 20121, Développement Durable appliqué à l'activité événementielle. Nous avons eu une nouvelle certification en 2021 qui confirme notre démarche et notre engagement

LE CYCLE DE VIE D'UNE RECEPTION RESPONSABLE PAR LES TRAITEURS DE FRANCE



les
Alchimistes

Conditions Générales de Ventes

Réservation - Pour une réservation ferme et définitive, il vous sera demandé **35%** d'acompte du montant total de la réception (possibilité d'encaissement échelonné). Un deuxième acompte de **25%** du montant total de la réception devra être versé au plus tard quatre mois avant la réception. Pour une annulation de commande du fait du client ou en cas de force majeure (de type arrêtés officiels, municipaux, préfectoraux, ..., etc...), les sommes versées seront conservées par la société sauf si annulation plus de 4 mois avant le mariage. Dans ce cas, il vous sera restitué la moitié de l'acompte versé. Nous vous conseillons de souscrire une assurance annulation par un prestataire. En cas de non versement du 2nd acompte à la date prévue, la prestation sera considérée comme annulée par le client, et il sera alors adressé au client une facture de frais du montant du 1^{er} acompte.

Conditions exceptionnelles de report - En cas de pandémie et s'il nous est impossible d'organiser votre mariage, au plus tôt six semaines avant la date de votre réception, vous aurez la possibilité de reporter sans frais votre réception sur l'année 2025 ou 2026 en fonction des disponibilités que nous pourrons vous proposer. Pour tout autre motif de report, la demande sera étudiée et négociée.

Nombre de personnes - Un nombre de personnes prévisionnel sera donné à la réservation. Si une variation importante (+ ou - 20%) intervient, merci de nous prévenir 30 jours avant la réception. Le nombre définitif des convives, non modifiable, sera à confirmer par écrit **15 jours avant la réception (avant 12h00)** et servira de base à la facturation. Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personnes servi et facturé sera celui du bon de réservation, sans aucune possibilité de changement. Les prestations sont à minima de 70 Adultes.

Durée de la réception - Les tarifs sont établis pour une prestation débutant à 18h30. Si vous souhaitez arriver avant cet horaire, il faudra envisager une prestation complémentaire. Si la réception se prolonge après 4h00 du matin le service sera facturé par heure entamée et par serveur encore présent jusqu'au départ du dernier convive (à régler directement à votre maître d'hôtel).

Organisation de la réception - Les tarifs ont été prévus pour les sites de réception sans contraintes particulières (marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le site de réception...).

En fonction des différentes contraintes constatées au plus tard lors de la visite du Maître d'Hôtel, des heures de personnel supplémentaires pourront être nécessaires.

Entre J - 120 et J - 90 : RDV d'Organisation à Ollioules (Nous vous contacterons afin de le fixer) : Écoute des souhaits des mariés, choix de la formule, choix de la décoration des buffets, choix de la mise de table, organisation et déroulé de la soirée,... Dégustation 'Après Signature' (Cf. détail précédemment).

En cas d'une intervention d'une wedding planner, celle-ci devra être obligatoirement présente lors du rendez-vous d'Organisation à Ollioules

J - 15 : Nombre définitif de tables et de convives à nous communiquer avant midi.

J - 5 : RDV Technique avec votre maître d'hôtel sur les lieux du mariage (lundi / mardi) pour l'implantation des tables et buffets, la coordination avec le Dj et la mise au point des derniers détails. (Nous vous contacterons afin de le fixer)

Recommandations - Bougies de couleurs et cierges magiques sont interdits (les fontaines lumineuses pour le buffet de dessert sont fournies par nos soins). La salle de réception doit fournir la puissance électrique nécessaire à la prestation entre 6 Kw et 18 Kw 220 V suivant le nombre de personnes et les animations choisies. Ateliers big green, bar à cuisson, grills et ice roll, en quantité limitée, réservations minimum 3 mois avant le mariage.

Droit à l'image - Toute photo récupérée par la Société Gaudefroy Réceptions pourra être utilisée à des fins commerciales, en cas de refus des mariés, ils pourront notifier leur refus par courrier avant la réception.

Facturation - Votre nombre définitif servira de base à la facturation (d'où vos acomptes seront déduits). Le règlement devra nous parvenir au plus tard **8 jours avant la réception par virement**. En cas de non réception du règlement 8 jours avant la prestation, nous ne pourrons pas garantir la prestation. Les sommes versées seront conservées. Nos tarifs sont calculés avec une TVA à 10% sauf pour les tarifs des boissons alcoolisées qui sont calculés avec une TVA à 20%. Si le taux légal de TVA en vigueur a augmenté le jour de la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties. **Taxe sur les contrats courts** : Conformément à l'Article 51 de la Loi de Finance 2020, applicable à compter du 1er janvier 2020, une taxe fixe par CDDU (contrats courts pour les employés de service et de cuisine) sera appliquée.

Mobilier - Si les tables et chaises sont utilisées en dehors de notre présence, elles sont sous la responsabilité des clients et doivent être remises en place tel qu'elles ont été trouvées. Les clients sont responsables de tous dégâts ou manque. Si une option location de mobilier ou de vaisselle est souscrite chez nous il vous sera demandé une caution pour couvrir d'éventuels dégâts ou casse du matériel qui ne nous appartient pas.

Responsabilité - Tout événement de type exceptionnel (grève, accident, intempérie, retard, etc.,...) ou de force majeure (pandémie, arrêtés officiels, municipaux ou préfectoraux, etc...) ne peut engager notre responsabilité sur la tenue, l'exécution, le déroulement et les caractéristiques de votre prestation.. De même que nous ne pourrons gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et surtout mineurs. Les mineurs étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, halal, casher,... Pas de responsabilité sur la qualité des plats en cas de retard important du timing de la réception. Possibilité de demander un contrôle visuel des mets avant le début du service.

Boissons Fournies par le client - Le rafraichissement et le transport de vos bouteilles de notre laboratoire à votre lieu de réception, ainsi que l'évacuation des vides donne

lieu à un forfait payant . La livraison de vos bouteilles doit intervenir uniquement entre J-5 et J-2 de votre mariage, avec envoi de votre part d'un bon de commande avec le détail complet de votre commande afin que nous procédions au contrôle de vos boissons dans nos locaux.

Nettoyage - Le nettoyage de la salle de réception n'est pas inclus dans nos tarifs. Le nettoyage de l'office traiteur est à notre charge.

Règlement sanitaire - Notre laboratoire de production a été accrédité : **NORMES EUROPEENNES sous le numéro CEE-83.090.006-FR**. Cela implique la traçabilité totale et le suivi sanitaire régulier de tous nos produits. Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception à détruire et à jeter tous produits présentés aux consommateurs. Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client.

Allergènes - Liste des allergènes disponible sur simple demande.

Traiteurs de France - Nous sommes membre du seul réseau national haut de gamme de Traiteurs Organisateur de Réceptions : [Les Traiteurs de France](#). Ce réseau très qualitatif met l'accent sur le développement durable, la qualité, l'innovation et la formation. N'hésitez pas à consulter le site internet : www.traiteurs-de-france.com.

Politique de Développement Durable - Nous vous informons que certains produits inscrits dans notre carte ne seront disponibles que dans leur période saisonnière (ex: asperges, fraises, araignée de mer, truffe d'été, fleur de courgette,...). Nous vous précisons que nos viandes sont à 80% d'origine Union Européenne et 20% hors Union Européenne ; nos poissons : loup, daurade, rouget sont majoritairement issus de la pêche ou de l'élevage Méditerranéen. Nos huîtres sont issues de la production locale. Nous nous efforçons de respecter la disponibilité des produits, sous réserve de la possibilité d'approvisionnement de la période.



NOUS INTERVENONS DANS TOUTE LA REGION SUD - PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

1945, RDN8 (route de Marseille) - 83190 Ollioules

Tel. 04.94.63.16.16

info@gaudefroy-receptions.com

gaudefroy-mariage.com